

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 11:50:24

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d886cb62558912989031f51faa

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарии – это область научных знаний и практической деятельности, направленных на предупреждение и ликвидацию болезней животных, на выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиту населения от болезней, общих для человека и животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза (далее сокращенно **ВСЭ «Ветсанэкспертиза»**) – это наука, изучающая методы ветеринарно-санитарного и техно-химического исследования продуктов, а также технического сырья и определяющая пути их реализации.

Курс «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза» ставит своей целью изучение организации и проведение плановых и повседневных мероприятий, позволяющих иметь здоровое высокопродуктивное поголовье животных и птицы, выпускать безопасную в ветеринарно-санитарном отношении животноводческую продукцию.

1.1. Цель дисциплины – сформировать у студентов систему профессиональных знаний, умений и навыков по основам диагностики, лечения и профилактики болезней сельскохозяйственных животных и птицы, а также по биологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для здоровья человека.

1.2. Задачи:

- изучить Ветеринарное законодательства РФ и методы ветеринарно-санитарной экспертизы животного сырья и пищевых продуктов;
- изучить общие закономерности возникновения, развития и исхода общепатологических процессов, сформировать знания о сущности болезни у сельскохозяйственных животных и птицы;
- изучить основные незаразные болезни сельскохозяйственных животных с диагностикой, фармакологией, терапией и хирургией;
- изучить основные заразные болезни сельскохозяйственных животных с диагностикой, лечением и профилактикой, а также уметь исключить возможность заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты или техническое сырье животного происхождения;
- уметь определять доброкачественную продукцию и сырье, благополучное в товарном и санитарном отношении для их реализации;
- владеть методами фиксации животных и определять их клиническое состояние, оказывать первую неотложную помощь больным животным;
- владеть методами по вопросам санитарно-гигиенических и ветеринарных требований, предупреждения заболеваний общих у человека и животных, охраны окружающей среды от заражения и загрязнения, нормам и

правилам организации технологических процессов в животноводстве.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ООП)

2.1. Цикл (раздел) ООП, к которому относится дисциплина

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.28) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Физика
	2. Химия
	3. Биохимия
	4. Введение в профессиональную деятельность
Требования предварительной подготовке обучающихся	к <i>знать:</i> <ul style="list-style-type: none">➤ общие базовые сведения по анатомии, гистологии, физиологии, генетике, микробиологии;➤ элементарные компьютерные модели опытов;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <i>уметь:</i> <ul style="list-style-type: none">➤ анализировать физиологические показатели у животных;➤ организовывать и планировать исследования;➤ принимать решение по проблемам постановки опытов; <i>владеть:</i> <ul style="list-style-type: none">➤ определением клинических, биохимических, химико-физических показателей у животных;➤ определением методами санитарно-гигиенического исследования сырья и пищевых продуктов питания;➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Дисциплина является предшествующей для дисциплин: технология мяса и мясных продуктов, технология молока и молочных продуктов, Технохимический контроль и управление качеством, Биологическая безопасность пищевых систем.

Преподавание курса «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3	4
ПК-2	Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	ПК-2.1 Участствует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	<p>Знать: ветеринарное законодательство в области диагностики, лечения и профилактики незаразных и заразных болезней животных и птицы, производства полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных. Закон РФ о «Ветеринарии» и правовые акты, направленные на предупреждение и ликвидацию карантинных и особо опасных болезней, на охрану территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств, на осуществление ветеринарного государственного и ведомственного надзора для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства.</p> <p>Уметь: интерпретировать Ветеринарное законодательство в области диагностики, лечения и профилактики незаразных и заразных болезней животных и птицы, производства полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных. Интерпретировать закон РФ о «Ветеринарии» и правовые акты.</p> <p>Владеть: навыками использования Ветеринарного законодательства в области в области диагностики, лечения и профилактики незаразных и заразных болезней животных и птицы, производства полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных. Навыками использования закона РФ о «Ветеринарии» и правовыми актами, направленными на предупреждение и ликвидацию карантинных и особо опасных болезней, на охрану территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств, на осуществление ветеринарного государственного и ведомственного надзора для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>

1	2	3	4
ПК-7	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии и производства продуктов питания животного происхождения	ПК-7.2 Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	<p>Знать: Правила ветеринарного осмотра убойных животных и Ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ГОСТы, инструкции, регламенты и рекомендации по вопросам сельского хозяйства и проведения работ в области растениеводства и животноводства; методы санитарно-гигиенического исследования сырья животного происхождения и пищевых продуктов для выпуска биобезопасной продукции.</p> <p>Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства; использовать методы санитарно-гигиенического исследования сырья животного происхождения и пищевых продуктов для выпуска биобезопасной продукции.</p> <p>Владеть: Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. Владеет методами санитарно-гигиенического исследования сырья животного происхождения и пищевых продуктов для выпуска биобезопасной продукции.</p>